

Aperitifs

Rhabarbercocktail alkoholfrei	5,30	Limocello Spritz	6,90
Aperol Spritz	6,90	Lillet Wildberry	6,90
Holunderblütenlimo	4,90	Sarti Spritz	6,90

Suppe:

Flädlesuppe 5,90

Tomaten-Kokos-Süppchen  6,90

Salat:

kleiner Salatteller mit Senf-Joghurt-Dressing  6,50

Salatplatte „Hähnchen“ mit verschiedenen Salaten,
Tomaten, Gurken und Ei dazu Senf-Joghurt-Dressing 17,90

große Salatplatte mit verschiedenen Salaten,  14,90
Blattsalat, Tomaten, Gurken und Ei dazu Senf-Joghurt-Dressing

Fleisch Gerichte:

gefüllter Schweinebraten
mit Kartoffelsalat und hausgemachten Spätzle 18,90

Schweinefilet mit frischen Champignons, 22,90
Rahmsoße und Pommes Frites

paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites
oder hausgemachten Spätzle 17,90

Putensteaks mit flambiertem Pfefferrahmsößle 22,90
und dazu Kürbiskernröstis

Gericht vom Inneringer Alb-Angusrind der Familie Bregenzer:

Pistre-Burger: hausgemachtes Brötchen, 19,90
Patti vom Albangus, Emmentaler, Tomaten, Röstzwiebeln,
Essiggurkenscheiben, Blattsalat, Bärlauch Dip und Pommes Frites

Wade vom Alb-Angus mit Trollingersößle 21,90
dazu hausgemachte Spätzle

Roulade vom Albangus mit hausgemachten Spätzle 23,90

Dam-Hirsch von der Familie Zamzow:

Ragout vom Hirsch mit Preiselbeersößle 24,90
hausgemachten Spätzle und mit Preiselbeer Birnenragout garniert

Braten vom Hirsch mit Wacholderrahmsößle 24,90
hausgemachten Spätzle und mit Preiselbeer Birnenragout garniert

Fischgericht:

Filet vom norwegischem Lachs
mit fruchtigem Mangosößle und Reis 23,90

Vegetarische und Vegane Gerichte:

hausgemachte Kürbismaultaschen, ✓ 15,90
mit Kräutersoße und fruchtigem Kürbis Chutney

Käsespätzle mit knusprigen Röstzwiebeln ✓ 12,90

„Linsen-Burger“ hausgemachtes Brötchen, Linsenpatti  ✓ 19,90
aus Inneringer Sattmacherlinsen Tomaten, Röstzwiebeln,
Essiggurkenscheiben, Blattsalat, Bärlauch Dip und Pommes Frites

Schwäbische Gerichte:

„Hohenzollerntöpfle“ Schweinefilet mit frischen Champignons,
Rahmsößle, Käsespätzle, Röstzwiebeln und Maultäschle 26,90

hausgemachte Maultaschen mit Röstzwiebeln,
Bratensoße und Kartoffelsalat 16,90

Zwiebelrostbraten 27,90
mit Röstzwiebeln und hausgemachten Spätzle

Inneringer Sattmacherlinsen
mit hausgemachten Spätzle und Saiten Würstle 15,90

Vesper:

Wurstsalat,
Schweizer, Schwäbischer oder Internationaler mit Brot 12,90

„Sauer angemachter Limburger Käse“ mit Brot ✓ 12,90

Ochsenmaulsalat mit Brot 13,90

Käsesalat mit Brot ✓ 12,90

hausgemachtes Eisbein mit Bratkartoffeln 16,90

Dessert: Weitere Desserts und edle Schnäpse finden Sie auf unserer Dessertkarte!

Schneebällchen Vanilleeis mit Kokosflocken auf Erdbeersoße
und dazu Schlagsahne 7,90

„Schokotraum“ Schoko- und Vanilleeis 8,90
mit hausgemachter Schokosoße und Schlagsahne

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schlagsahne 8,50

hausgemachter Zwetschgenstrudel mit Vanilleeis und Schlagsahne 9,90

„gemischtes Eis“
Vanille- Schoko- und Erdbeereis mit Sahne 6,90

„Affogato“
1 Kugeln Vanilleeis mit einem Espresso übergossen 4,90